

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Узунова Г.П.

Должность: Директор

Дата подписания: 22.06.2026 17:09:59

Уникальный программный ключ:

0dd9ff38cdb9cad4baf9f9c7f74819458518d24a

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ»  
«ОТКРЫТЫЙ ТАВРИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОП.09 ИНДУСТРИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА**  
(код, наименование)

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**  
**43.02.16 ТУРИЗМ И ГОСТЕПРИИМСТВО**  
(код, наименование)

**СПЕЦИАЛИСТ ПО ТУРИЗМУ И ГОСТЕПРИИМСТВУ**  
(квалификация)

**БАЗОВЫЙ УРОВЕНЬ ПОДГОТОВКИ**  
(базовой, углубленной)

**ФОРМА ОБУЧЕНИЯ**  
**ОЧНАЯ**

Симферополь, 2026г.

РАССМОТРЕНА и ОДОБРЕНА  
на заседании цикловой комиссии  
по профессиональной и практической  
подготовки специальности 43.02.16  
Туризм и гостеприимство  
Протокол № 4 от «26» мая 2026г.  
Председатель цикловой комиссии  
Левикова Я. В.

Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного  
стандарта по специальности среднего  
профессионального образования  
43.02.16 Туризм и гостеприимство.  
Приказ Министерства просвещения  
РФ от 12.12.2022г. №1100

Разработчик:  
Трегубова А.К., преподаватель  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **1.2. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины ОП.09 Индустрия гостеприимства является вариативной частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС.

Рабочая программа дисциплины может использоваться для обеспечения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

### **1.3. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)**

Учебная дисциплина ОП.09 Индустрия гостеприимства относится к общепрофессиональному циклу программы профессиональной подготовки специалистов среднего звена, относится к вариативной части и является дисциплиной по выбору дисциплин и направлена на формирование следующих профессиональных компетенций:

ПК 2.2.Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

ПК 2.3.Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 3.1.Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.

Направлена на формирование следующих общих компетенций:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

#### **1.4. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- профессионально пользоваться основными терминами и понятиями, относящимися к индустрии гостеприимства на русском и иностранных языках;
- пользоваться законодательными актами и нормативными документами по правовому регулированию секторов индустрии гостеприимства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- историю развития и роль индустрии гостеприимства в мировой экономике;
- составляющие индустрии гостеприимства;
- особенности гостиничных услуг, транспортного обслуживания туристов, обслуживания на предприятиях общественного питания;
- законодательные акты и нормативные документы по правовому регулированию секторов индустрии гостеприимства;
- классификацию средств размещения.

#### **1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **76** часов, в том числе:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **66** часов.

В том числе:

лекции – 40

практические работы – 16

семинарские занятия- 10

- самостоятельная работа обучающегося **10** часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	76
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	64
в том числе:	
аудиторные занятия	40
практические занятия	16
семинарские занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

### 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОП.09 Индустрия гостеприимства»

Наименован	Содержание учебного материала, лабораторные и	Объем	Уровень
<b>Раздел 1. Сущность индустрии гостеприимства.</b>		2	
Тема 1.1. Основные понятия и	<b>Содержание</b> Основные понятия индустрии гостеприимства. Роль	2	2
<b>Раздел 2. Исторические этапы индустрии гостеприимства.</b>		2	2-3
Тема 2.1. Историческое развитие индустрии гостеприимства.	<b>Содержание</b> Историческое развитие индустрии гостеприимства. Исторические этапы развития индустрии гостеприимства. Факторы развития индустрии гостеприимства. Особенности современного этапа развития	2	
<b>Раздел 3. Организационные структуры гостиничного хозяйства.</b>		6	
Тема 3.1	<b>Содержание</b>	2	2-3

Классификация гостиниц.	Стандартная классификация средств размещения туристов, разработанная ЮНВТО. Виды зарубежной классификации отелей. ГОСТ Р 51185 - 2008 «Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования». «Порядок классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями.		
	<b>Практическая работа</b>	<b>4</b>	
	По представленным данным определить категорию гостиницы в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 16.02.2019 г. № 158		
<b>Раздел 4. Организационно-управленческая структура мирового гостиничного комплекса.</b>		<b>8</b>	
Тема 4.1 Модели организации и гостиничного бизнеса и разновидности гостиниц.	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>2-3</b>
	Система фрайчайзинга.. Номерной фонд. Классификация гостиничных номеров.		
	<b>Практическая работа</b>	<b>4</b>	
	По представленным данным определить категорию гостиничного номера в соответствии с Постановлением Правительства РФ от		

	16.02.2019 г. № 158		
Тема 4.2. Стандартизация и система управления качеством в гостиничном бизнесе.	<b>Содержание</b>	2	2-3
	Международный стандарт ISO 9000. Меры поддержки гостиничной отрасли за рубежом. Проблемы развития гостиничного хозяйства		
	<b>Самостоятельная работа</b>	4	2-3
	№1. Работа с периодическими изданиями, интернет - ресурсами по составлению		
<b>Раздел 5. Управление персоналом в гостиничном бизнесе.</b>		<b>10</b>	
Тема 5.1. Персонал как основное звено в гостиничном бизнесе.	<b>Содержание</b>	2	2-3
	Система образования: школы индустрии гостеприимства. Подбор и подготовка профессионального гостиничного персонала.		
Тема 5.2. Система мотивации персонала в гостиничном бизнесе.	<b>Содержание</b>	2	2-3
	Системы материального и нематериального стимулирования. Принципы управления мотивацией. Управление конфликтом. Современный руководитель российской организации.		
	<b>Практическая работа</b>	6	
	1. Примеры материального и нематериального стимулирования персонала конкретной гостиницы. 2. Ролевые игры по управлению конфликтных ситуаций в гостинице.		

<b>Раздел 6. Служебный этикет.</b>		<b>2</b>	
Тема 6.1. Корпоративная культура.	<b>Содержание</b> Корпоративный имидж. Неформальной системой ценностей. Подготовка кадров в индустрии гостеприимства	<b>2</b>	<b>2-3</b>
<b>Раздел 7. Особенности менеджмента индустрии гостеприимства</b>		<b>4</b>	
Тема 7.1. Индустрия гостеприимства как объект менеджмента.	<b>Содержание</b> Менеджмент туристической отрасли. Функции менеджмента в гостиничном хозяйстве. Внутренняя и внешняя среда в индустрии гостеприимства.	<b>2</b>	<b>2-3</b>
Тема 7.2. Структура управления предприятиями индустрии гостеприимства	<b>Содержание</b> Организационная структура. Основные требования к организационной культуре гостиничного предприятия.	<b>2</b>	<b>2-3</b>
<b>Практические занятия</b>	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	<b>2-3</b>
	№2. Работа с периодическими изданиями, интернет - ресурсами по разработке и презентации индивидуального информационного проекта на тему «Необычные отели мира».		
<b>Раздел 8. Маркетинг в индустрии гостеприимства</b>		<b>4</b>	
Тема 8.1. Понятие «услуга». Особенности	<b>Содержание</b> Особенности маркетинга в сфере гостиничного хозяйства. Сегментация рынка гостиничных услуг. Выбор	<b>2</b>	<b>2-3</b>

Тема 8.2. Позиционирование гостиничного продукта.  №5.	<b>Содержание</b> Этапы позиционирования. Стратегия недифференцированного маркетинга. Стратегия дифференцированного маркетинга. Концентрированная стратегия маркетинга. Пиар-деятельность в гостиничном бизнесе.	2	2-3
	<b>Самостоятельная работа</b> № 3. Работа с периодическими изданиями, интернет - ресурсами по составлению реферата на тему «Специальные маркетинговые программы и технологии обслуживания».	2	2-3  2-3
<b>Раздел 9. Предприятия питания в индустрии гостеприимства.</b>		12	
Тема 9.1	<b>Содержание</b>	2	
Предприятия питания: типы и особенности организации в индустрии гостеприимства.	Классификация предприятий питания. Организация обслуживания туристов предприятиями питания. Виды питания в составе туристических услуг. Организация производства питания на гостиничном предприятии		
	<b>Практическая работа</b>	2	
	На примере конкретной гостиницы представить информацию о работе предприятий питания.		

		<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>		
		№4. Работа с периодическими изданиями, интернет - ресурсами по разработке и презентации индивидуального информационного проекта на тему «Необычные рестораны мира».		<b>2-3</b>	
мТ	еТема 1(Со Транспорт и его ро в индустрии гостеприи мства.	<b>Со</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	<b>2-3</b>
		<b>Со</b>	Классификация транспортных средств. Воздушный транспорт в туризме. Организация морских и речных круизов. Организация железнодорожного туризма. Автобусные перевозки туристов.		
		<b>Пр</b>	<b>Практическая работа</b>	<b>4</b>	
		<b>Со</b>	На примере конкретной гостиницы разработать схему её транспортного обеспечения.		
		<b>Ит</b>	<b>Итого: 76 часов:</b>		
<b>Из</b>	<b>Из них: 66 учебных: ауд. -40; ппракт.-16:семинапы -10 самостоятельная работа- 10</b>				

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

2 - ознакомительный (узнавание изученных объектов, свойств)

3- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Технологии и организации туроператорской и турагентской деятельности»; Учебный (тренинговый) офис; Учебная (тренинговая) фирма по предоставлению туристских услуг.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект бланков документации;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебников

##### **Технические средства обучения:**

компьютер с лицензионным программным обеспечением: операционная система: Windows 2007, Microsoft офис, мультимедиапроектор, аудиосистема, интерактивная доска, комплект компьютерной техники.

#### **3.2 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.**

При проведении лекций, лабораторных занятий, самостоятельной работе студентов применяются интерактивные формы проведения занятий с целью погружения студентов в реальную атмосферу профессионального сотрудничества по разрешению проблем, оптимальной выработки навыков и качеств будущего специалиста. Интерактивные формы проведения занятий предполагают обучение в сотрудничестве. Все участники образовательного процесса (преподаватель и студенты) взаимодействуют друг с другом, обмениваются информацией, совместно решают проблемы, моделируют ситуацию.

В учебном процессе используются интерактивные формы занятий:

1. Творческое задание. Выполнение творческих заданий требуют от студента воспроизведение полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей творческого подхода.
2. Групповое обсуждение. Групповое обсуждение кого-либо вопроса направлено на достижение лучшего взаимопонимания и способствует лучшему усвоению изучаемого материала.

#### **3.3. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники:**

1. Волков Ю.Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес: Учебное пособие. Ростов н/Д, 2019.

2. Гаранина Е.Н. Гостеприимство – динамичная индустрия // Парад отелей. 2021. № 6.
3. Зорин И.В., Квартальнов В.А. Туризм как вид деятельности. М.: Финансы и статистика, 2020.
4. Лайко М.Ю., Родионов А.С. Еще раз о кадрах. Кто прав: отели или вузы? // Парад отелей. 2018. № 2.
5. Ляпина И.Ю. Гостиничное дело. Организация и технология гостиничного обслуживания: Учебник. Изд. 2-е. М.: Издательский центр «Академия», 2019.
6. Ляпоров В.Н. Франчайзинг: модель для сборки // Бизнес журнал. 2018. № 22.
7. Мескон М.Х., Альберт М., Хедоури Ф. Основы менеджмента / Пер. с англ. М.: Дело, 2020

**Дополнительные источники:**

1. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 338 с.
2. Бураковская, Н. В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов : учебное пособие для вузов / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. – 2-е изд. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 98 с.
3. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. – 432 с.
4. Вакуленко, Р. Я. Управление гостиничным предприятием: учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. – Москва : Университетская книга ; Логос, 2020. – 320 с.
5. Вотинцева, Н. А. Правовое обеспечение гостиничной деятельности : учебное пособие / Н. А. Вотинцева. – Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2020. – 299 с.
6. Глазков, В. Н. Методы научных исследований в сфере туризма и гостиничного дела : учебное пособие для вузов / В. Н. Глазков. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 177 с.

**Интернет-ресурсы:**

1. <http://rucont.ru/> национальный цифровой ресурс Руконт - межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум
2. <http://www.znaniium.com/> Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM
3. <http://biblioclub.ru/> Университетская библиотека ONLINE, Интернет-магазин, Деловой портал, Энциклопедии
4. <http://aclient.integrum.ru/login.aspx?si=2R> Информационно-аналитическое агентство ИНТЕГРУМ
5. <http://elibrary.ru/defaultx.asp> Научная электронная библиотека (НЭБ)
6. <http://www.ojkum.ru/> Научно-теоретический журнал ОЙКУМЕНА, регионоведческие исследования
7. <http://uisrussia.msu.ru/is4/main.jsp> Университетская информационная система Россия (УИС РОССИЯ)
8. <http://mybrary.ru/> Электронная библиотека MYBRARY
9. <http://lib.vvsu.ru/russian/index.php?id=61> Виртуальные выставки

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Проявляет устойчивый интерес к профессии	
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организовывает собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, несёт ответственность за результаты своей работы	
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	Осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

профессионального и личного развития	выполнения профессиональных задач.	
ОК5.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Работает в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, клиентами	
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	В случае необходимости берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	
ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Постоянно занимается самообразованием, обучается на курсах повышения квалификации.	
ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Внимательно следит за изменением технологий в профессиональной деятельности	
ПК 2.2.Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.	В период знакомства гостя с гостиничным предприятием предоставляет информацию о гостиничных	

	услугах в полном объеме.	
ПК 2.3.Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг	Совместно с сотрудниками структур гостиницы Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг	
ПК 3.1.Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.	Участвует в работе по осуществлению контроля за деятельностью персонала хозяйственной службы	